CUISEUR DE RIZ PROFESSIONNEL 10 L
Référence : 19096



RESUME

Choisissez ce cuiseur de riz professionnel 10 L fait pour cuire et maintenir le riz à température idéale dans les restaurants, collectivités, traiteurs, cantines et cuisines professionnelles.

Sa structure extérieure en inox lui permet une excellente résistance à un usage intensif. Sa cuve avec revêtement antiadhésif facilite la cuisson et le nettoyage.

Avec une fonction de maintien au chaud jusqu'à 24 heures, il permet de servir du riz à la bonne température.

Son affichage digital, son voyant lumineux et son interrupteur marche-arrêt garantissent une utilisation simple et pratique.

Le cuiseur riz 22 L pour une plus grande intensité en cuisine est également disponible.

Les points forts :

- Capacité 10 L : environ 25 à 40 portions de riz
- Structure extérieure robuste en inox
- Revêtement antiadhésif pour nettoyage facilité
- Livré avec cuillère de service et tasse à mesurer



DESCRIPTION

Description du cuiseur de riz professionnel 10 L

Le cuiseur de riz professionnel 10 L sert à préparer rapidement de grandes quantités de riz en garantissant une cuisson homogène. Grâce à sa capacité de 10 litres, il permet de réaliser environ 25 à 40 portions, il est donc adapté aux restaurants, buffets, traiteurs, collectivités ou établissements de restauration collective.

Sa cuve antiadhésive limite l'accroche des aliments et facilite le nettoyage après utilisation. La structure extérieure en inox offre une excellente résistance à un usage quotidien en cuisine professionnelle.

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz professionnel bascule automatiquement en mode maintien au chaud afin de conserver le riz à une température de service optimale pendant jusqu'à 24 heures.

L'utilisation est intuitive grâce à son interrupteur marche-arrêt, son voyant lumineux indiquant l'état de fonctionnement ainsi que son affichage digital. Sa poignée ergonomique facilite également les manipulations en toute sécurité.

Le cuiseur est fourni avec une cuillère de service et une tasse à mesurer pour simplifier le dosage et le service au quotidien.

Retrouvez notre sélection de cuiseur à riz pour cuisine professionnelle.

Prozon propose aussi toute une gamme pour cuisine professionnelle dont des friteuses professionnelles ou encore

les toasters à pain pro.

Caractéristiques techniques du cuiseur de riz professionnel

- Capacité : 10 L
- Nombre de portions : environ 25 à 40
- Dimensions (L × P × H) : 485 × 420 × 400 mm
- Structure extérieure : inox
- Affichage : digital
- Voyant lumineux : oui
- Interrupteur marche-arrêt : oui
- Puissance : 2 kW
- Alimentation : 230 V / 50 Hz
- Poids : 10,2 kg